

Hackbällcheneintopf mit Wirsing und Karotten aus dem emaillierten gusseisernen Topf

Zutaten:

Hackbällchen:

800 g Hackfleisch, gemischt
1-2 altbackene Brötchen in Wasser
eingeweicht und gut ausgedrückt
1 TL Thymian
2-3 TL Senf
1 TL Tomatenmark
2 Eier
1-2 Spritzer Worcestersauce
Pfeffer und Salz nach Gusto
etwas Muskat
2-3 EL Semmelbrösel für die Panade

Soße:

1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 Karotten
1 kleiner Wirsingkopf, geschnitten
150 g Erbsen, TK
250 ml Sahne
500 ml Gemüsebrühe
1 EL Speisestärke

Zubereitung:

Zuerst das Hackfleisch in die mittlere Edelstahl-Rührschüssel geben und mit den übrigen Zutaten alles kräftig miteinander vermengen.

Dann die Hackbällchen formen. Eventuell die Hände dafür leicht anfeuchten oder den großen Edelstahlportionierer zu Hilfe nehmen und die Bällchen in Semmelbrösel wälzen.

Das Gemüse kleinschneiden. Knoblauch und Zwiebel in feine Würfel hacken. Den emaillierten gusseisernen Topf mit etwas Öl erhitzen. Vorbereitete Hackbällchen in den Topf geben und anbraten. Für die Zubereitung der Soße die Hackbällchen kurz aus dem Topf nehmen und zur Seite stellen. Die Zwiebelwürfel in den Topf geben und anschwitzen. Nun auch die Karotten, den Wirsing und Erbsen zugeben und ebenfalls anrösten. Zuletzt den Knoblauch kurz anbraten. Dann kommen Brühe und Sahne hinzu. Alles miteinander verrühren und köcheln lassen.

Speisestärke in einem Glas mit Wasser glatt anrühren. Diese unter ständigem Rühren in den Topf geben. Alles erneut kräftig miteinander verrühren und die Hackbällchen auf die Soße legen bis alles durchgegart ist.

Nach Belieben passen dazu Reis, Kartoffeln oder Nudeln.

Verwendete Produkte: 5,7 Liter Emaillierter gusseiserner Topf, Packs an!
Silikonhandschuhe, Kuchengitter



Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered**chef**
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN